

Restaurante Duque



Judiones de la Granja Gran Duque

Ingredientes

(Para 8 personas).

- 750 g de judiones de la Granja
- 4 pies de cerdo
- 2 orejas de cerdo
- 3 chorizos de Cantimpalos
- 1 Codillo de buen jamón
- 2 morcillas extremeñas
- 150 g de tocino veteado
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Sal

PARA EL SOFRITO:

- ½ vasito de aceite de oliva
- ½ cebolla mediana o 1 pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce



Restaurante Duque

Receta

La noche anterior se ponen en remojo los judiones con agua fría. En una olla grande poner con agua fría el codillo, las orejas y los pies de cerdo, previamente limpios y chamuscados. Poner la olla a fuego fuerte y cuando rompa a hervir, bajar el fuego y dejarlo cocer durante 1 hora sin interrupción a fuego moderado.

Espumar el caldo y agregar los judiones, el chorizo y la morcilla, y dejar que hierva lentamente otra hora.

Cuando los judiones ya estén tiernos, se prepara el sofrito. Para ello se pone a calentar el aceite y se fríe en él la cebolla y los ajos, todo muy picado, procurando que no se dore. Se retira del fuego, de donde hemos sacado los tropezones, se añade el pimentón, se remueve y se echa el sofrito en la olla de las judías. Hecho esto, se echa la sal y se deja que dé un hervor de media hora.

Los judiones se sacan a la mesa muy calientes en cazuela de barro, presentando aparte los tropezones partidos en una fuente muy caliente.

